

Рабочая программа учебной дисциплины

Технология продукции общественного питания

(Наименование дисциплины)

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничный бизнес и индустрия
гостеприимства»

(Направление подготовки / Профиль)

Бакалавр

(Квалификация)

Кафедра разработчик

Финансово-экономических дисциплин

Год набора

2026

Вид учебной деятельности	Трудоемкость (объем) дисциплины					
	Очная форма	Очно-заочная форма		Заочная форма		
	д	в	св/ву	з/у	сз	вв/ву
Зачетные единицы	3			3	3	3
Общее количество часов	108			108	108	108
Аудиторные часы контактной работы обучающегося с преподавателями:	32			10	10	10
– Лекционные (Л)	16			4	4	4
– Практические (ПЗ)	16			6	6	6
– Лабораторные (ЛЗ)						
– Семинарские (СЗ)						
Самостоятельная работа обучающихся (СРО)	76			94	94	94
К (Р-Г) Р (П) (+;-)						
Тестирование (+;-)						
ДКР (+;-)						
Зачет (+;-)	+			+ (4)	+ (4)	+ (4)
Зачет с оценкой (+;- (Кол-во часов))						
Экзамен (+;- (Кол-во часов))						

Волгоград 2026

Содержание

Раздел 1. Организационно-методический раздел	3
Раздел 2. Тематический план	6
Раздел 3. Содержание дисциплины	8
Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся	10
Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся	13
Раздел 6. Оценочные средства промежуточной аттестации (с ключами).....	16
Раздел 7. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	17
Раздел 8. Материально-техническая база и информационные технологии	21
Раздел 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	23

Раздел 1. Организационно-методический раздел

1.1. Цели освоения дисциплины

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» входит в Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.4 по направлению подготовки «43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничный бизнес и индустрия гостеприимства».

Целью дисциплины является формирование компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП ВО)):

ПК-3 Способен применять современные технологии в процессе предоставления услуг

Дескрипторы Профессиональных компетенций:

ПК-3.1 Способен оптимизировать использование ресурсов и технических средств для формирования, производства, реализации и продвижения гостиничного и ресторанного продукта

ПК-3.2 Способен внедрять и использовать современные технологии в процессе гостиничного и ресторанного обслуживания

Перечисленные компетенции формируются в процессе достижения индикаторов компетенций:

Обобщенная трудовая функция/ трудовая функция	Код и наименование дескриптора компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенций (из ПС)
<p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Трудовые функции ПС 33.008 «Руководитель предприятия питания» В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ПК-3.1 Способен оптимизировать использование ресурсов и технических средств для формирования, производства, реализации и продвижения гостиничного и ресторанного продукта</p> <p>ПК-3.2 Способен внедрять и использовать современные технологии в процессе гостиничного и ресторанного обслуживания</p>	<p><i>Знание:</i> 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ПК- 3.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 ИД-2 ПК- 3.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ПК- 3.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 ИД-4 ПК- 3.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6</p> <p><i>Умения</i> 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля,</p>

		<p>прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p>ИД-6 ПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-7 ПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p>ИД-8 ПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>ИД-9 ПК- 3.1 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6</p> <p>ИД-10 ПК- 3.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>ИД-11 ПК- 3.1 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6</p> <p>ИД-12 ПК- 3.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
--	--	--

**1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО
направления подготовки «43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль)
«Гостиничный бизнес и индустрия гостеприимства»»**

№	Предшествующие дисциплины (дисциплины, изучаемые параллельно)	Последующие дисциплины
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
1	Технология внутреннего и выездного туризма	Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом
2	Введение в направление подготовки	Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства
3	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом	Экономика сферы услуг

Последовательность формирования компетенций в указанных дисциплинах может быть изменена в зависимости от формы и срока обучения, а также преподавания с использованием дистанционных технологий обучения.

1.3. Нормативная документация

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **«43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничный бизнес и индустрия гостеприимства»»**;
- Учебного плана направления подготовки **43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничный бизнес и индустрия гостеприимства»** 2026 года набора;
- Образца рабочей программы учебной дисциплины (приказ № 113-О от 01.09.2021 г.).

Раздел 2. Тематический план

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость				Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
		Всего	Аудиторные занятия		СРО	
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Основные цели и задачи общественного питания. Классификация предприятий общественного питания	14	2	2	10	ИД-1 ПК- 3.1 ИД-2 ПК- 3.2
2	Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.	14	2	2	10	ИД-3 ПК- 3.1 ИД-4 ПК- 3.2
3	Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании	14	2	2	10	ИД-5 ПК- 3.1 ИД-6 ПК- 3.2 ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
4	Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания	14	2	2	10	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
5	Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания. Понятие о производственной программе, меню	14	2	2	10	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
6	Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп	14	2	2	10	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
7	Ознакомление с основными формами и методами обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания	14	2	2	10	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2
8	Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей	10	2	2	6	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2
Вид промежуточной аттестации (Зачет)						
Итого		108	16	16	76	

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение, полное ускоренное обучение)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость				Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
		Всего	Аудиторные занятия		СРО	
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Основные цели и задачи общественного питания. Классификация предприятий общественного питания	12	2		10	ИД-1 ПК- 3.1 ИД-2 ПК- 3.2
2	Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.	12	2		10	ИД-3 ПК- 3.1 ИД-4 ПК- 3.2
3	Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании	12		2	10	ИД-5 ПК- 3.1 ИД-6 ПК- 3.2 ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
4	Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания	12		2	10	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
5	Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания. Понятие о производственной программе, меню	12		2	10	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
6	Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп	10			10	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
7	Ознакомление с основными формами и методами обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания	15			15	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2
8	Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей	19			19	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2
Вид промежуточной аттестации (Зачет)		4				
Итого		108	4	6	94	

Раздел 3. Содержание дисциплины

3.1. Содержание дисциплины

1. Основные цели и задачи общественного питания. Классификация предприятий общественного питания

Общественное питание, как отрасль народного хозяйства. Функции, выполняемые предприятиями общественного питания. Влияние наук (гигиена питания, пищевая химия, биотехнология и др.) на развитие общественного питания. Ученые - основоположники науки о питании.

2. Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.

Признаки классификации предприятий общественного питания. Назначение и функции различных предприятий общественного питания. Отличительные особенности предприятий различных типов. Характеристика ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятиях различных типов

3. Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании

Характеристика и отличительные особенности НТД, используемой на предприятиях питания: ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, стандарт предприятия, технико-технологические карты.

4. Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания

Состав и характеристика служб, обеспечивающих рациональную и бесперебойную работу предприятий питания. Структура управления предприятиями питания различных типов.

5. Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания. Понятие о производственной программе, меню

Помещения производственные, торговые, административно- бытовые, технические. Назначение помещений, рекомендуемые площади. Назначение, форма и характеристика производственной программы предприятий различных типов. Назначение и виды меню.

6. Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп

Характеристика должностных обязанностей зав. производством, поваров, кондитеров, барменов, буфетчиков, официантов и другого персонала. Уровень профессиональной подготовки персонала.

7. Ознакомление с основными формами и методами обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания

Особенности обслуживания официантами, самообслуживание полное и частичное, комбинированные методы обслуживания. Характеристика основных видов обслуживания.

8. Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей

Краткий обзор научных направлений развития технологии производства продуктов. Производство продуктов лечебного и профилактического назначения, детского и школьного питания, питания людей преклонного возраста. Предпосылки создания данных продуктов. Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов. Новые виды техники, используемой в общественном питании.

3.2. Содержание практического блока дисциплины

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	2
ПЗ 1	Основные цели и задачи общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
ПЗ 2	Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.
ПЗ 3	Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании
ПЗ 4	Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания
ПЗ 5	Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания. Понятие о производственной программе, меню
ПЗ 6	Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп
ПЗ 7	Ознакомление с основными формами и методами обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания
ПЗ 8	Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение, полное ускоренное обучение)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	2
ПЗ 1	Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании
ПЗ 2	Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания
ПЗ 3	Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания. Понятие о производственной программе, меню

3.3. Образовательные технологии

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
1	2	3	4	5
1	Основные цели и задачи общественного питания. Классификация предприятий общественного питания	Л	Проблемная лекция	100
2	Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.	Л	Проблемная лекция	100
3	Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании	Л	Проблемная лекция	100
4	Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного	Л	Проблемная лекция	100

	питания			
5	Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания. Понятие о производственной программе, меню	Л	Проблемная лекция	100
6	Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп	Л	Проблемная лекция	100
7	Ознакомление с основными формами и методами обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания	Л	Проблемная лекция	100
8	Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей	Л	Проблемная лекция	100
Итого %				31%

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение, полное ускоренное обучение)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	Основные цели и задачи общественного питания. Классификация предприятий общественного питания	Л	Проблемная лекция	10
2	Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.	Л	Проблемная лекция	10
Итого %				30%

Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся

4.1. Организация самостоятельной работы обучающихся

№	Тема дисциплины	№ вопросов	№ рекомендуемой литературы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Основные цели и задачи общественного питания. Классификация предприятий общественного питания	1-3	1,2,3,4,5,6,7,8
2	Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.	4-7	1,2,3,4,5,6,7,8
3	Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании	8	1,2,3,4,5,6,7,8

4	Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания	9-10	1,2,3,4,5,6,7,8
5	Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания. Понятие о производственной программе, меню	11-14	1,2,3,4,5,6,7,8
6	Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп	15-16	1,2,3,4,5,6,7,8
7	Ознакомление с основными формами и методами обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания	17-18	1,2,3,4,5,6,7,8
8	Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей	19-23	1,2,3,4,5,6,7,8

Перечень вопросов, выносимых на самостоятельную работу обучающихся

1. Общественное питание, как отрасль народного хозяйства.
2. Функции, выполняемые предприятиями общественного питания.
3. Влияние наук (гигиена питания, пищевая химия, биотехнология и др.) на развитие общественного питания.
4. Признаки классификации предприятий общественного питания.
5. Назначение и функции различных предприятий общественного питания.
6. Отличительные особенности предприятий различных типов.
7. Характеристика ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятиях различных типов
8. Характеристика и отличительные особенности НТД, используемой на предприятиях питания: ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, стандарт предприятия, технико-технологические карты.
9. Состав и характеристика служб, обеспечивающих рациональную и бесперебойную работу предприятий питания.
10. Структура управления предприятиями питания различных типов.
11. Помещения производственные, торговые, административно- бытовые, технические.
12. Назначение помещений, рекомендуемые площади.
13. Назначение, форма и характеристика производственной программы предприятий различных типов.
14. Назначение и виды меню.
15. Характеристика должностных обязанностей зав. производством, поваров, кондитеров, барменов, буфетчиков, официантов и другого персонала.
16. Уровень профессиональной подготовки персонала.
17. Особенности обслуживания официантами, самообслуживание полное и частичное, комбинированные методы обслуживания.
18. Характеристика основных видов обслуживания.
19. Краткий обзор научных направлений развития технологии производства продуктов.
20. Производство продуктов лечебного и профилактического назначения, детского и школьного питания, питания людей преклонного возраста.
21. Предпосылки создания данных продуктов.
22. Совершенствование способов кулинарной обработки продуктов.
23. Новые виды техники, используемой в общественном питании

4.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивается следующими учебно-методическими

материалами:

1. Указаниями в рабочей программе по дисциплине (п.4.1.)
2. Лекционные материалы в составе учебно-методического комплекса по дисциплине
3. Заданиями и методическими рекомендациями по организации самостоятельной работы обучающихся в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.
4. Глоссарием по дисциплине в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.

Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Фонд оценочных средств по дисциплине представляет собой совокупность контролирующих материалов предназначенных для измерения уровня достижения обучающимися установленных результатов образовательной программы. ФОС по дисциплине используется при проведении оперативного контроля и промежуточной аттестации обучающихся. Требования к структуре и содержанию ФОС дисциплины регламентируются Положением о фонде оценочных материалов по программам высшего образования – программам бакалавриата, магистратуры.

5.1. Паспорт фонда оценочных средств Очная форма обучения (полный срок)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
1	2	3	4	5	6
1	Основные цели и задачи общественного питания. Классификация предприятий общественного питания	УО	УО	ПРВ	ИД-1 ПК- 3.1 ИД-2 ПК- 3.2
2	Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.	УО	УО	ПРВ	ИД-3 ПК- 3.1 ИД-4 ПК- 3.2
3	Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании	УО	УО	ПРВ	ИД-5 ПК- 3.1 ИД-6 ПК- 3.2 ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
4	Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания	УО	ПРВ	ПРВ	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
5	Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания. Понятие о производственной программе, меню	УО	УО	ПРВ	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
6	Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп	УО	УО	ПРВ	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
7	Ознакомление с основными формами и методами обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания	УО	ПРВ	ПРВ	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2
8	Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей	УО	УО	ПРВ	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2

**Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение на базе СПО, на базе ВО,
полное ускоренное обучение)**

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	
1	2	3	4	5	6
1	Основные цели и задачи общественного питания. Классификация предприятий общественного питания	УО		ПРВ	ИД-1 ПК- 3.1 ИД-2 ПК- 3.2
2	Виды услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания.	УО		ПРВ	ИД-3 ПК- 3.1 ИД-4 ПК- 3.2
3	Основные виды нормативно-технической документации, термины и определения, применяемые в общественном питании		УО	ПРВ	ИД-5 ПК- 3.1 ИД-6 ПК- 3.2 ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
4	Ознакомление с организационной структурой производства на предприятиях общественного питания		УО	ПРВ	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
5	Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания. Понятие о производственной программе, меню		УО	ПРВ	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
6	Квалификационный состав и функциональные обязанности работников производственной и торговой групп			ПРВ	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
7	Ознакомление с основными формами и методами обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания			ПРВ	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2
8	Перспективные направления развития общественного питания в области технологии производства кулинарной продукции и совершенствовании обслуживания потребителей			ПРВ	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2

Условные обозначения оценочных средств (Столбцы 3, 4, 5):

УО – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос;

ПРВ – проверка рефератов, отчетов, рецензий, аннотаций, конспектов, графического материала, эссе, переводов, решений заданий, выполненных заданий в электронном виде и т.д.

5.2. Тематика письменных работ обучающихся

Тематика докладов по дисциплине

1. Современные принципы классификации продукции общественного питания;
2. Классификация супов и соусов, приготовляемых на предприятиях общественного питания.
3. Классификация сладких блюд и напитков, приготовляемых на предприятиях общественного питания
4. Какие санитарно-гигиенические и технологические принципы положены в основу
5. деления продуктов общественного питания на кулинарную продукцию и мучные кондитерские и булочные изделия?
6. Какие полуфабрикаты вырабатывают и используют на предприятиях общественного
7. питания?
8. Назовите холодные и горячие закуски, составляющие ассортимент предприятий
9. общественного питания.
10. Как классифицируют супы и соусы, приготовляемые на предприятиях общественного питания?
11. Из каких основных разделов состоят сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания?
12. В чем заключаются основные принципы построения рецептуры на блюдо или кулинарное изделие?
13. Для чего нужны нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, содержащиеся в сборниках рецептур?
14. Какую роль играют технологические инструкции в обеспечении качества продукции общественного питания?
15. Расскажите об основных положениях стандартов предприятия на продукцию общественного питания.
16. Перечислите основные методы и приемы организации производства на предприятиях общественного питания.
17. Вспомогательные способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
18. Органолептическая оценка: показатели и методы их определения.
19. Какое продовольственное сырье и пищевые продукты не допускаются к приемке для использования на предприятиях общественного питания?
20. При какой температуре и влажности воздуха хранят овощи, сухие продукты, мясо, рыбу, молочно-жировые продукты?
21. Назовите признаки доброкачественности охлажденных мяса и рыбы.
22. Как называется конечный продукт механической и гидромеханической обработки сырья на предприятиях общественного питания?
23. Какие цели преследует тепловая кулинарная обработка продуктов?
24. При какой температуре и как долго хранят холодные закуски и холодные сладкие блюда на предприятиях общественного питания?
25. Какую готовую кулинарную продукцию нельзя оставлять для реализации на второй день на предприятиях общественного питания?
26. В чем заключаются правила реализации готовой пищи, оставшейся не реализованной от предыдущего дня?
27. Перечислите основные методы и приемы организации потребления пищи на предприятиях общественного питания.

5.3. Перечень вопросов промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы к зачету

1. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?

2. Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?
3. Какие методы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?
4. Какие формы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?
5. Перечислить виды торговых помещений.
6. Назначение аванзала?
7. Назначение сервисной?
8. Перечислить функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.
9. Какие помещения входят в группу производственных?
10. Каково назначение овощного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в овощном цехе.
- 16
11. Каково назначение мясо-рыбного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в мясорыбном цехе.
12. Каково назначение горячего цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в горячем цехе.
13. Каково назначение холодного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.
14. На какие основные группы подразделяют работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей?
15. Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?
16. Какие нормативные документы используют при определении цены на готовые блюда и изделия, а также при приготовлении различных блюд и изделий.
17. Назначение, виды и характеристика меню.
18. Классификация способов кулинарной обработки продуктов.
19. Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.
20. Характеристика столовой посуды. Виды и назначение столовой посуды
21. Виды и характеристика столовых приборов.
22. Дать характеристику производственной программы предприятия питания с полным производственным циклом;
23. Дать характеристику производственной программы специализированного заготовочного предприятия;
24. Принципы рационального питания;
25. По каким показателям дифференцируется потребность в основных пищевых веществах различных групп населения?
26. Дать характеристику стеклянной и хрустальной посуды для подачи напитков;
27. Как определяется потребность организма человека в основных пищевых веществах и энергии?
28. Как расходуется энергия в организме человека?
29. Режим питания. Рекомендации по распределению суточной нормы основных пищевых веществ.
30. Обязанности инженера-технолога на производстве

Раздел 6. Оценочные средства промежуточной аттестации (с ключами)

1. Прочитайте текст, выберите один правильный ответ. Какой показатель качества кулинарной продукции характеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления?

- а) Биологическая ценность;
- б) Физиологическая ценность;
- в) Энергетическая ценность;
- г) Органолептические показатели.

Правильный ответ: в)

2. Прочитайте текст, выберите один правильный ответ. Какие вещества, согласно тексту, относятся к токсичным и могут представлять химическую опасность кулинарных продуктов?

- а) Витамины и минералы;
- б) Белки и углеводы;
- в) Нитраты и пестициды;
- г) Клетчатка и крахмал.

Правильный ответ: в)

3. Прочитайте текст, выберите один правильный ответ. Как называется процесс воздействия на пищевые продукты с целью придания их свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и употребления в пищу?

- а) Кулинарное изделие;
- б) Кулинарная готовность;
- в) Кулинарная продукция;
- г) Кулинарная обработка.

Правильный ответ: г)

4. Прочитайте текст, выберите два правильных ответа. Какие этапы относятся к технологическому циклу производства продукции общественного питания?

- а) Материально-техническое снабжение
- б) Проектирование и разработка продукции
- в) Финансовый анализ;
- г) Управление персоналом.

Правильный ответ: а), б)

5. Прочитайте текст, выберите два правильных ответа. Какие виды контроля качества выделяют в общественном питании?

- а) Предварительный (входной) контроль
- б) Операционный (производственный) контроль
- в) Налоговый контроль;
- г) Бухгалтерский контроль

Правильный ответ: а), б)

6. Прочитайте текст, выберите два правильных ответа. Какие из перечисленных принципов производства кулинарной продукции указаны в тексте?

- а) Принцип безопасности
- б) Принцип финансовой устойчивости
- в) Принцип совместимости
- г) Принцип минимизации рисков

Правильный ответ: а), в)

7. Укажите правильную последовательность основных этапов технологического цикла производства продукции общественного питания:

- 1) Производство продукции;
- 2) Маркетинг;
- 3) Реализация;
- 4) Разработка технологического процесса.

Правильный ответ: 2-4-1-3

8. Укажите *правильную последовательность* стадий при производстве кулинарной продукции:

- 1) Приготовление блюд и кулинарных изделий
- 2) Подготовка блюд к реализации
- 3) Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов

Правильный ответ: 3-1-2

9. Расположите *в правильном порядке* действия, необходимые для начала приготовления блюда:

- 1) Составление меню
- 2) Разработка нормативной документации
- 3) Подготовка технологической документации
- 4) Разработка новых или фирменных блюд

Правильный ответ: 1-4-2-3

10. Установите *соответствие* между видом безопасности кулинарных продуктов и их определением:

- А) Химическая безопасность 1) Отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях.
- Б) Санитарно-гигиеническая безопасность 2) Отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью радиоактивными веществами.
- В) Радиационная безопасность 3) Отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен токсичными веществами.

Правильный ответ: А – 3, Б – 1, В – 2.

11. Установите *соответствие* между видом кулинарной обработки и его определением:

- А) Механическая кулинарная обработка 1) Воздействие на пищевые продукты с целью доведения до заданной степени готовности.
- Б) Тепловая кулинарная обработка 2) Кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.

Правильный ответ: А – 2, Б – 1.

12. Установите *соответствие* между способом обработки сырья и продуктов и природой действующего начала:

- А) Измельчение 1) Гидромеханический способ обработки
- Б) Охлаждение 2) Механический способ обработки
- В) Флотация 3) Термический способ обработки

Правильный ответ: А – 2, Б – 3, В – 1.

13. Прочитайте текст и запишите *правильный ответ*. Ответ следует записать с *маленькой буквы*. Как называется перечень сырья, продуктов и полуфабрикатов, нормированный для производства определенного количества кулинарной продукции?

Правильный ответ: рецептура

14. Прочитайте текст и запишите *правильный ответ*. Ответ следует записать с *маленькой буквы*. Как называется процесс разделения смесей, состоящих из частиц различной удельной массы, с использованием жидкости?

Правильный ответ: флотация

15. Прочитайте текст и запишите *правильный ответ*. Ответ следует записать с *маленькой буквы*. Как называют способ нанесения на поверхность полуфабриката муки, сахара или крошек?

Правильный ответ: планирование

16. Прочитайте текст и запишите правильный ответ. Ответ следует записать с маленькой буквы. Дайте определение понятию "Кулинарная готовность" – это...

Правильный ответ: Совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.

17. Прочитайте текст и запишите правильный ответ. Ответ следует записать с маленькой буквы. Дайте определение понятию "сырье" – это...

Правильный ответ: исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.

18. Прочитайте текст и запишите правильный ответ. Ответ следует записать с маленькой буквы. Дайте определение понятию "Безопасность" – это...

Правильный ответ: Отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью человека.

Раздел 7. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

7.1. Основная литература

1. Сфера услуг в современной экономике: теория и мировой опыт / О. С. Булко, Е. А. Милашевич, Ю. П. Якубук [и др.] ; под редакцией О. С. Булко, Е. А. Милашевич. — Минск : Белорусская наука, 2022. — 238 с. — ISBN 978-985-08-2826-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/128106.html>
2. Козлов, В. С. Разработка новых и адаптация существующих инструментов по формированию процессов управления в организациях сферы услуг : монография / В. С. Козлов. — Донецк : Донецкая академия управления и государственной службы, 2020. — 260 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/123500.html>
3. Иванова, С. Продажи на 100%: эффективные техники продвижения товаров и услуг / С. Иванова ; Барановской ред.. — 13-е изд. — Москва : Альпина Паблишер, 2019. — 278 с. — ISBN 978-5-9614-6729-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/86905.html>
4. Теоретические и практические особенности стратегического планирования предприятий сферы услуг : учебное пособие / Е. В. Скиперская, С. С. Вайцеховская, Н. А. Довготько [и др.]. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 108 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/133773.html>
5. Пикман, В. С. Эффективные системы продаж телекоммуникационных услуг для дома / В. С. Пикман. — Харьков : Золотые страницы, 2019. — 136 с. — ISBN 978-966-400-250-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/86799.html>
6. Шевченко, Д. А. Продвижение товаров и услуг : практическое руководство / Д. А. Шевченко, Е. В. Пономарева. — Москва : Дашков и К, 2021. — 372 с. — ISBN 978-5-394-04165-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/107816.html>

7.2. Дополнительная литература

7. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/119644.html>

8. Джеймс, Вумек Продажа товаров и услуг по методу бережливого производства / Вумек Джеймс, Джонс Дэниел ; перевод Е. Пестерева ; под редакцией Ю. Адлера, С. Турко, С. Огаревой. — Москва : Альпина Паблишер, 2019. — 272 с. — ISBN 978-5-9614-4619-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/86833.html>
9. Клименко, Л. В. Маркетинг в сфере услуг : учебное пособие / Л. В. Клименко. — Ростов-на-Дону, Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2019. — 110 с. — ISBN 978-5-9275-3130-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/95785.html>
10. Управление предприятиями сферы услуг общественного питания : учебник / Г. И. Андрущенко, Т. М. Гриднева, Н. Б. Гусарева [и др.] ; под редакцией А. А. Степанова. — Москва : Научный консультант, 2019. — 246 с. — ISBN 978-5-907084-47-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/104986.html>
11. Пономарева, Т. Н. Рынки информационно-коммуникационных технологий и организация продаж : учебное пособие / Т. Н. Пономарева, М. С. Старикова, Т. А. Дубровина. — Белгород : Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2019. — 260 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106209.html>
12. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере : учебное пособие для бакалавров / С. Е. Гасумова. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 311 с. — ISBN 978-5-394-03242-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/85325.html>

7.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.consultant.ru/>— Консультант Плюс
2. <http://www.garant.ru/>— Гарант
3. Программное обеспечение для организации конференции
4. www.gost.ru. Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].
5. www.vniis.ru Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия [Электронный ресурс].
6. <http://www.justsite.itn.ru/fish> - справочно-информационный материал по систематизации и идентификации рыб и нерыбных гидробионтов. Разработчик – Подсосонная М.А.
7. www.ikar.ru – сайт института конъюнктуры аграрного рынка (рынок мясных товаров)
8. www.meat-industry.ru - мясная промышленность России
9. www.meatunion.ru - сайт Мясного Союза
10. <http://www.myasocom.ru> - сайт журнала «Мясо»
11. <http://vniimp.ru> - сайт ВНИИМП
12. www.apkmarket.ru - рынки продукции АПК
13. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
14. <http://www.fao.org/> - сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов
15. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
16. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».
17. Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

Раздел 8. Материально-техническая база и информационные технологии

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине:

Материально-техническое обеспечение дисциплины **«Технология продукции общественного питания»** включает в себя учебные аудитории для проведения занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы обучающихся.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных технологий обучения. Специфика реализации дисциплины с применением дистанционных технологий обучения устанавливается дополнением к рабочей программе. В части не противоречащей специфике, изложенной в дополнении к программе, применяется настоящая рабочая программа.

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включает в себя:

Компьютерная техника, расположенная в учебном корпусе Института (ул.Качинцев, 63, кабинет Центра дистанционного обучения):

1. Intel i 3 3.4Ghz\O3Y 4Gb\500GB\RadeonHD5450
2. Intel PENTIUM 2.9GHz\O3Y 4GB\500GB

Зличные электронные устройства (компьютеры, ноутбуки, планшеты и иное), а также средства связи преподавателей и студентов.

Информационные технологии, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включают в себя:

- система дистанционного обучения (СДО) (Learning Management System) (LMS) Moodle (Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment);
- электронная почта;
- система компьютерного тестирования;
- Цифровой образовательный ресурс IPR SMART;
- система интернет-связи skype;
- телефонная связь;
- Программное обеспечение для организации конференции

Обучение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется посредством применения специальных технических средств в зависимости от вида нозологии.

При проведении учебных занятий по дисциплине используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Лекционные аудитории оборудованы мультимедийными кафедрами, подключенными к звуковым колонкам, позволяющими усилить звук для категории слабослышащих обучающихся, а также проекционными экранами которые увеличивают изображение в несколько раз и позволяют воспринимать учебную информацию обучающимся с нарушениями зрения.

При обучении лиц с нарушениями слуха используется усилитель слуха для слабослышащих людей Cyber Ear модель НАР-40, помогающий обучаемым лучше воспринимать учебную информацию.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Раздел 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного усвоения лекционного материала обучающийся должен просмотреть учебную литературу по теме лекции с тем, чтобы иметь хотя бы представление о проблемах, которые будут разбираться в лекции. Он должен также мысленно припомнить то, что уже знает, когда-то читал, изучал по другим предметам применительно к данной теме. Главное в проделанной работе к лекции – формирование субъективного настроя на характер информации, которую он получит в лекции по соответствующей теме. Иногда для этого бывает достаточно ознакомиться с типовой рабочей программой или учебным руководством.

Проблемная лекция не только раскрывает пункты, проблемы, темы, которые находятся в программе, но и заставляет обучающего мыслить экономически грамотно, искать новые пути и средства решения наиболее сложных проблем. Она обладает большой информационной емкостью, и за короткое время преподаватель успевает изложить так много проблем, мыслей, идей, что надо не потеряться в этой информации. Обучающийся должен помнить, что никакой учебник, никакая монография или статья не могут заменить учебную лекцию. В свою очередь, работа на лекции – это сложный вид познавательной, интеллектуальной работы, требующей напряжения, внимания, воли, затрат нервной и физической энергии. Весь проблемный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплён в памяти. Приступая к слушанию нового материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным, уяснить, на что опирается изложенная тема. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном повышении тона, изменения ритма, пауза и т.п.), обучающийся должен вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и их содержание, проблемы и их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, обучающийся значительно облегчает себе глубокое понимание материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Запись лекции является важнейшим элементом работы обучающегося на лекции. Конспект позволяет ему обработать, систематизировать и лучше сохранить полученную информацию с тем, чтобы в будущем он смог восстановить в памяти основные содержательные моменты лекции.

Типичная ошибка обучающихся – дословное конспектирование. Как правило, при записи слово в слово не остается времени на обдумывание, анализ и синтез информации. Искусство конспектирования сводится к навыкам свертывания информации, т.е. записи ее своими словами, частично словосочетаниями лектора, определенными и просто необходимыми сокращениями и иными приемами, но так, чтобы суметь вновь развернуть информацию без существенной потери. Отбирая нужную информацию, главные мысли, проблемы, решения и выводы, обучающейся сокращает текст и строит свой, в котором он сможет разобраться.

При ведении конспекта лекций есть материал, который записывается дословно, например, формулировки нормативных актов, определения основных криминологических категорий и законов. При этом обучающийся должен для себя в конспекте выделить главную мысль, идею в определении того или иного понятия, его сущность, не стараясь сразу понять его в деталях. Это позволит изначально усвоить экономические понятия, опираясь на главную идею, уяснить сущность.

В конспекте лекций обязательно записываются: название темы лекции, основные вопросы плана, рекомендуемая литература. Текст лекции должен быть разделен в соответствии с планом.

С окончанием лекции работа над конспектом не может считаться завершённой. Нужно еще восстановить отдельные места, проверить, все ли понятно, уточнить что-то на консультации, предпринять иные меры с тем, чтобы конспект мог быть использован в процессе подготовки к семинарам, экзамену, для дальнейшего изучения темы, на практике. Конспект лекций – незаменимый учебный документ, необходимый для самостоятельной работы.

Тематическим планом изучения дисциплины предусмотрены практические занятия. Подготовка к практическому занятию предполагает два этапа работы обучающихся.

Первый этап – усвоение теоретического материала. На первом этапе обучающийся должен отработать и усвоить учебно-программный вузовский материал, используя методические рекомендации по подготовке к семинару.

Второй этап предполагает выполнение практического задания. Конкретно такое задание дается обучающемуся преподавателем в конце занятия, предшествующего практическому. Это может быть подготовка конспекта, план работы по той или иной ситуации, план беседы и т.п.

Задания должны быть выполнены письменно. Кроме того, по теоретическим вопросам обучающийся должен подготовить рабочие планы своих ответов на них.

Домашнее задание обучающийся готовит самостоятельно, уделяя на подготовку не менее трех часов. При выполнении домашнего задания он может пользоваться техническими средствами, учебной литературой, конспектами лекций и д.р. Рекомендуется чаще обращаться за консультациями и оказанием необходимой помощи к преподавателям кафедры.

Учебно-методическое издание

Рабочая программа учебной дисциплины

Технология продукции общественного питания

(Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

Горбунова Екатерина Геннадьевна

(Фамилия, Имя, Отчество составителя)
